

KRUPS

XP1000

ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

www.krups.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions prior to first use.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid.
4. Not intented for use by children.
5. Close supervision is necessary when any machine is used near children. Keep machine out of reach of children.
6. This appliance is not designed to be used by children or people without knowledge or experience with the machine.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Burns can occur from touching the hot plate, hot water or steam. Exercise caution.
9. Exercise caution when using the steam nozzle as steam can cause scalding.

10. Unplug machine from outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, before cleaning the machine, and before storing.
11. All machines are subject to stringent quality control. Practical tests using machines taken at random are conducted and this may explain any slight marks or coffee residue prior to use.
12. Do not operate any machine with a damaged cord or plug or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return machine to the nearest Krups Service Center for examination, repair or adjustment or your respective countries Consumer Service Department.
13. To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. The use of accessory attachments not recommended by Krups may result in fire, electric shock or injury to persons.
16. Do not use outdoors.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect the machine, turn the control to “off” then remove plug from wall outlet. Do not yank cord, instead grasp plug and pull to disconnect.

19. Do not use the machine for anything other than its intended use.
20. Do not pour liquids other than water and descaling solutions specified in this manual into the water tank.
21. Protect the machine against humidity and freezing.
22. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
23. This machine is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized Krups Service Center.

Visit our website at www.krupsusa.com in the USA or www.krups.ca in Canada or contact your respective country's Consumer Service department for the service center nearest to you.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by an authorized Krups Service Center only.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

A. We do not recommend using an extension cord with this device.

B. If an extension cord is absolutely necessary,
1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the machine,
2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

C. This machine has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

In the interest of improving products, Krups reserves the right to change specifications without prior notice.

i

b

a

f

e

h

g

c

d

b

b3

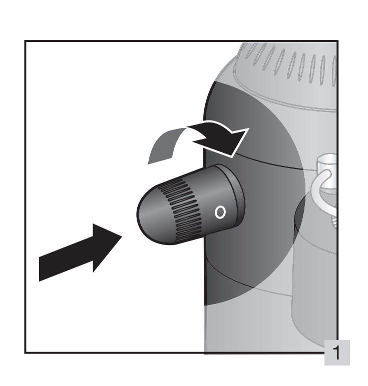
b1

b2

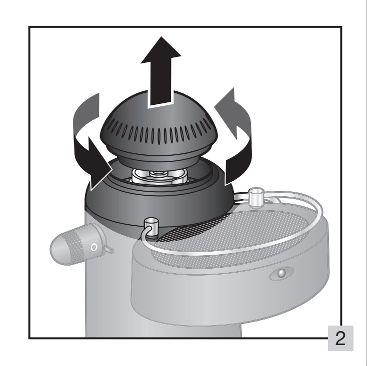
c

c1

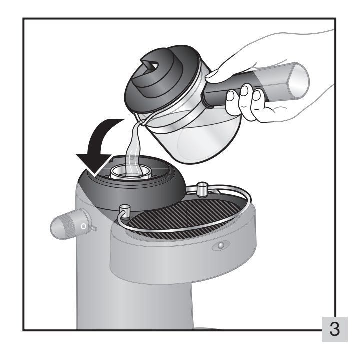
c2



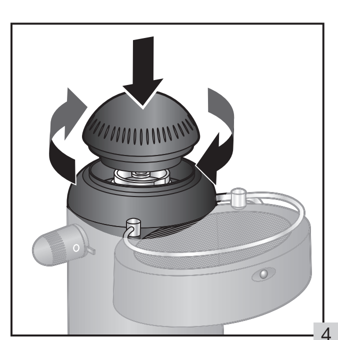
1



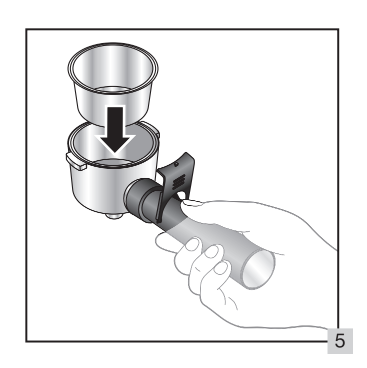
2



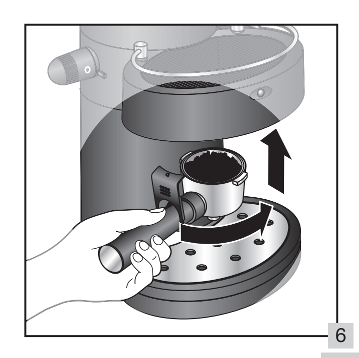
3



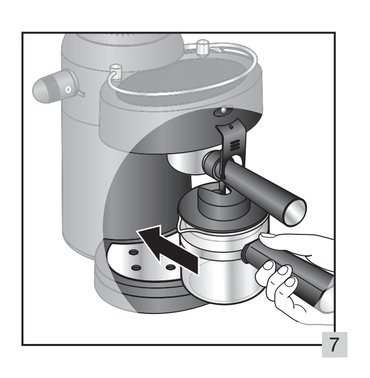
4

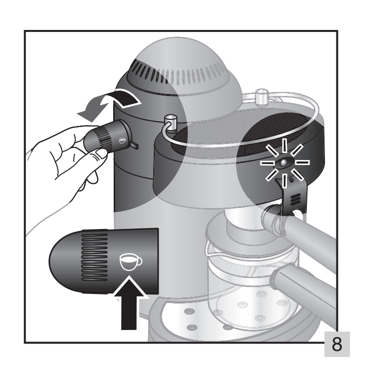


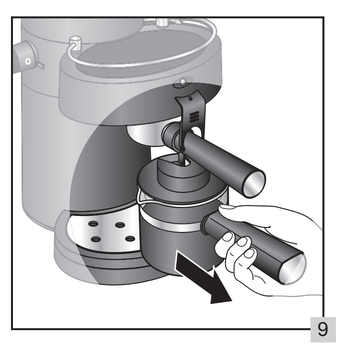
5

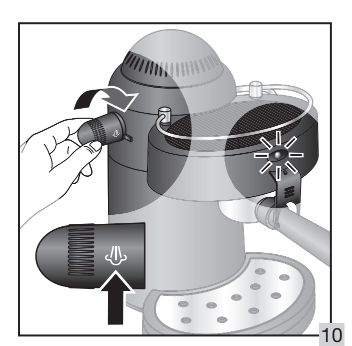


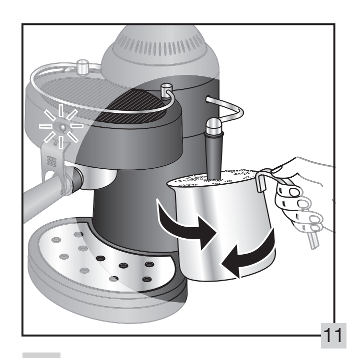
6


7


8


9


10


11



DESCRIPTION

- **a** ON/OFF Pilot light
- **b** Selector knob
  - **b1** Off position
  - **b2** Espresso-coffee making position
  - **b3** Hot steam position
- **c** Filter-holder
  - **c1** Removable filter for 1 to 4 cups
  - **c2** Filter locker
- **d** Measuring spoon
- **e** Carafe
- **f** Removable drip tray grid
- **g** Cappuccino accessory
- **h** Steam nozzle
- **i** Boiler cap for water tank

AUTHENTIC ESPRESSO

Espresso is a richer and more aromatic brew than regular coffee. It is typically enjoyed in smaller quantities because of its richness, and for that reason, espresso is usually served in small (1.5 - 2 oz) cups.

Your appliance when properly used will produce espresso that is deep in flavor and dark in color. Just follow the instructions and use fresh roasted coffee that has been pre-ground to an espresso grind.

Preparing an espresso or cappuccino is different from brewing regular drip coffee. One main difference is that the water will come to a boil and will then be forced through the ground coffee. This means that an espresso machine works under pressure and needs special attention.

CAUTION – PRESSURE
Never open boiler cap (i) or remove filter holder (c) while your appliance is turned "on" or while there is still pressure in the boiler container.

To check for pressure:

Turn the selector knob **(b)** to the "Off" position. **Fig. 1.**

Turn the selector knob to the steam position **(b3) Fig. 10**. If steam comes out of the nozzle, then the boiler chamber is still under pressure. Close steam knob and proceed with instructions listed below.

Take a pitcher filled with cold water and hold it underneath the steam nozzle with nozzle inserted into the pitcher. Then turn the selector knob to the steam position **(b3)**. Leave steam release knob open until no more steam comes out of nozzle. When finished turn the selector knob **(b)** to the "Off" position.

Now you can remove the boiler cap and the filter holder.

CAUTION – HOT
Do not touch boiler cap (i) during operation. Before removing boiler cap turn off machine, let it cool down for at least 2 or 3 minutes. Relieve pressure. (See CAUTION-PRESSURE).

BEFORE FIRST USE

Important! Before using your machine for the first time, or after not having used it for a considerable amont of time, rinse the appliance as indicated below. Check that the appliance is unplugged.

Check that the appliance is unplugged.

Unscrew the boiler cap. **Fig. 2.**

Pour 8 oz (240 ml) of cold water into the water tank. Do not pour warm or hot water into the water tank. **Fig. 3.**

Screw the boiler cap on tightly. **Fig. 4.**

Fit the filter (without any coffee) into the filter-holder and rotate filter inside filter-holder to secure it. **Fig. 5.**

Insert the filter holder in the appliance. Turn it firmly from left to right to put it into the “locked” position. **Fig. 6.**

Place the carafe or a cup under the filter holder. Plug in the appliance. **Fig. 7.**

Turn the selector knob to the “Espresso” position **(b2)**. **Fig. 8.**

The ON/OFF pilot light will light up.

After a few minutes, the water will boil and hot water will start to drip. When the container/cup is full, turn the selector knob to the “Off” position **(b1)**.

Place a cup under the steam nozzle and turn the selector knob to the steam setting **(b3)**. When there is no more steam, turn to the “Off” position **(b1)**.

Never remove filter holder or open boiler cap without having released remaining pressure in appliance. **(See CAUTION-PRESSURE).**

MAKING ESPRESSO

Important! Check that the appliance is unplugged and that there is no pressure. (See CAUTION-PRESSURE).

Unscrew the boiler cap **Fig. 2**. Measure out the right amount of water for your needs and pour it into the water tank. For instance: an espresso-sized cup (small cup for strong espresso) = 1 to 2 oz (25 to 50 ml). A standard-sized cup (for milder espresso) = 3 to 4 oz (75 to 100 ml). Up to 4 espressos or 2 standard cups can be made at one time, without adding additional water to the tank.

Pour the water into the tank. **Fig. 3.**

Screw the boiler cap on tightly. **Fig. 4.**
Plug in the appliance.

Fit the filter into the filter-holder and rotate filter inside filter-holder to secure it. **Fig. 5.**

Put the ground coffee into the filter holder using the measuring spoon. 1 full measuring spoon is the amount needed for 1

espresso. Using a tamper or the back of the measuring spoon tamp down the coffee.

Remove any excess coffee on the edge of the filter-holder.

ATTENTION! Do not over fill or pack coffee too tightly.

Fit the filter-holder into the appliance turning it from left to right and locking it firmly into place. **Fig. 6.**

Place a cup or the carafe under the filter-holder. **Fig. 7.**

Turn the selector knob to “espresso” **(b2)**. **Fig. 8.**

The ON/OFF pilot light will light up. After 3 to 4 minutes, the espresso will start to drip. Wait until the espresso has stopped dripping before removing the cup or carafe and then turn the selector knob to the “Off” position **(b1)**. **Fig. 9.**

ATTENTION! We advise you to not switch off the appliance before the cycle is completely finished. At the end of the cycle, steam will dry out the coffee grounds thus producing a puck that is drier and easier to remove. Never remove filter holder or open the water tank without having released remaining pressure in appliance. (See CAUTION-PRESSURE). Once you have removed the pressure from the machine the filter holder can be removed. To throw away the coffee grounds, turn over the filter holder and shake it to make the coffee grounds fall out.

MAKING CAPPUCCINOS

Follow the instructions for “Making Espresso” but add 2 oz (50 ml) of water to the volumes indicated.

An authentic cappuccino is made using 1/3 espresso, 1/3 hot steamed milk and 1/3 frothed milk. **We recommend frothing the milk before making the coffee.**

Pour 4 to 6 oz (100 to 150 ml) of fresh, cold milk into a small pitcher. Do not use a pitcher cleaned with hot water or one that is still warm.

The milk will froth better in a cold pitcher. The pitcher should fit underneath the cappuccino nozzle. We recommend using 1 or 2% milk for a stiff, dense froth. Use whole milk if you prefer a creamy froth.

Turn the knob to the “Steam” position **(b3)**. **Fig. 10.**

When the steam starts coming out of the nozzle, immerse the nozzle in the pitcher of milk and make circular movements going up and down to froth the milk. It is important not to have the nozzle touch the bottom of your pitcher. **Fig. 11.**

Once the milk is frothed, put a cup underneath the filter holder. Turn the knob to the “Espresso” position **(b2)**. **Fig. 8.**

Once the espresso has finished dripping, spoon the frothy milk over the espresso to finish the cappuccino. Never remove filter holder or open boiler cap without having released remaining pressure. **(See CAUTION-PRESSURE).**

ATTENTION! Clogged Steam nozzle:

Milk residue will build up in the tip of the steam nozzle after frothing milk. To avoid clogging, remove the plastic housing of the cappuccino nozzle once the appliance has cooled, for easy cleaning. Then follow “cleaning the steam nozzle” as described in the section “Cleaning the Cappuccino Nozzle”.

Don’t forget to replace the tip of the nozzle and screw it on tightly.

MAKING CAFFE LATTES

Follow the instructions for “Making Cappuccinos” with the following proportions: 2/3 frothy milk, 1/3 espresso, and if desired you may spoon some milk foam on top.

STEAMING WITHOUT MAKING ESPRESSO

Steam is used to froth milk and also to reheat water (tea, hot drinks).

Check that the appliance is unplugged and that there is no contained pressure. **(See CAUTION-PRESSURE).**

Measure out a small amount of water and pour into tank. For example: 2 oz (50 ml) of water to heat 4 oz (100 ml) of liquid.

Important: for maximum efficiency, avoid putting more than 4 oz (100 ml) of water into the tank.

Tightly screw on the boiler cap. **Fig. 4.**

Plug in the appliance.

Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated.

Turn the knob to “steam” **(b3)**. **Fig. 10.**

The ON/OFF pilot light will light up.

Steam is produced after 2 to 3 minutes of preheating.

Once the liquid is hot, turn selector knob back to “Off” **(b1)** and unplug the appliance.

If you do not need all the water for steaming, proceed as follows:

Turn off the machine.

Release the remaining steam pressure into another container.

Before turning the knob again, turn the knob to “steam” **(b3)** to remove any steam, take care to put a cup underneath the steam nozzle.

CAUTION! Do not turn the selector knob back to "Off" (b1) before all steam is released! (See CAUTION - PRESSURE).

ATTENTION! The plastic housing of the cappuccino nozzle (g) has 2 fine holes at the top which draw air into the milk.

If those holes get clogged, the milk will not be frothed properly. Therefore, do not dip the cappuccino nozzle in milk or froth up to those holes.

ATTENTION! Immediately after use, wash the steam nozzle with a damp sponge.

CLEANING AND SERVICING

Unplug the appliance and let it cool down completely before you clean it.

Occasionally wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Regularly wash and dry the drip tray and its grid.

Do not use alcohol-based or abrasive cleaning products or solvents.

Regularly clean the grid through which the hot water passes with a damp sponge.

Important: Never use soap or other cleaning agents as it will impact the taste of your beverages.

CLEANING THE CAPPUCCINO NOZZLE

Clean the steam nozzle each time after you have immersed it in the milk, otherwise the inside of the nozzle can become clogged and the milk deposits on the outside will harden and become difficult to remove.

If clogging does occur, remove the plastic housing of the cappuccino nozzle **(g)** once the appliance has cooled and then unscrew the tip of the steam nozzle.

Remove all milk particles by using a clean sewing needle and rinse under the faucet. Replace nozzle tip making sure to screw it on tightly. Wipe off the outside of the nozzle with a wet cloth. The plastic housing of the cappuccino nozzle should be rinsed in warm water. If the small suction openings are clogged up, they can be opened with a small needle.

CAUTION! Do not try to open or disassemble the main body of the machine.

DECALCIFYING THE ESPRESSO SIDE

The warranty does not cover a faulty or broken espresso machine due to not being descaled.

Due to the acidity of the cleaning solution, we recommend protecting your worktop and sink during the descaling process, especially if it is made of marble or stone. Isolate your appliance with an old towel, tablecloth or tray.

The espresso machine must be decalcified regularly. The frequency depends on the hardness of your water and how often you use the espresso machine.

Before descaling, the brewing sieve on the brewing head **must** first be screwed off.

1. Remove all lime and coffee residues from the brewing sieve and the brewing head.
2. Remove the plastic housing of the cappuccino nozzle **(g)**.

As a descaling agent we recommend the use of Krups descaling solution F054 available at authorized Krups retailers and Service Centres or by contacting your respective countries Customer Service Department.

3. Dissolve a packet of KRUPS descaling solution in 10 oz/300 ml of lukewarm water and pour into the boiler container and screw back the cap. Put a container under the brewing head and another under the steam nozzle.

(**Note**: Do not secure the filter holder **(c)** during decalcification).

4. Open the steam valve and turn on the appliance. Allow the descaling solution to run out of the espresso outlet and the steam nozzle.
5. After each brewing cycle, switch off the appliance and allow the appliance to cool down.
6. Repeat this operation once more.

Following this, allow 2 containers of clear water to run through the system. Switch off the appliance. Allow the appliance to cool down. Insert the brewing sieve into the brewing head again and push the plastic housing of the cappuccino nozzle onto the steam nozzle.

TROUBLESHOOTING

Problems	Probable Causes	Solutions
Espresso The coffee drips too slowly.	The coffee is ground too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Filter blocked.	Clean it with a brush.
	Water passage grid is clogged.	Clean the appliance when cold.
	Presence of scale.	De-Scale the appliance.
The coffee drips too slowly.	Dirty filter-holder or dirty filter.	Clean them with hot water.
	The coffee is ground too fine.	Use more coarsely ground coffee.
The coffee doesn't drip.	The knob is in the "Steam" position **(b3)**.	Turn the knob to the "Espresso" position **(b2)**.
The espresso leaks onto the filter holder sides.	Filter holder is clogged up.	Remove any excess ground coffee.
	The filter holder is not properly positioned.	Put it back into place and lock it into position.
Bad taste.	Insufficient rinsing.	Follow the rinsing instructions.
Steam Water runs out of the filter holder.	The knob is in the "Espresso" position **(b2)**.	Turn the knob to the "Steam" position **(b3)**.
Little or no steam in the "steam" position.	The knob opened too early.	Close the "Steam" knob for 2 minutes.

Problems	Probable Causes	Solutions
The steam nozzle doesn't froth the milk.	Blocked steam nozzle.	Rinse out the steam nozzle.
	Whole milk used.	Use 1 or 2% milk.
	Milk not fresh or cold enough.	Always use very fresh, cold milk.
	Container doesn't have the right shape.	Use a small diameter container (small jug).

LIMITED WARRANTY

 : www.krups.com

With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options. Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

a) The Krups guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.

b) The Krups guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications

c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups

d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377


: www.krups.com

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l’eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l’appareil de la prise murale s’il n’est pas utilisé pendant quelques jours et avant de le nettoyer. Laisser l’appareil refroidir avant d’installer ou d’enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites marques ou des résidus de café dans l’appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d’alimentation ou une prise endommagé, quand l’appareil fonctionne mal, ou s’il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au centre de service Krups le plus près afin qu’il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu’un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. L’utilisation d’accessoires non recommandés par Krups peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
16. Ne pas utiliser à l’extérieur.
17. Ne pas placer sur ou près d’un brûleur à gaz, d’une plaque électrique ou dans un four chaud.

18. Pour débrancher l’appareil, tourner le bouton de commande à « off » puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
19. Utiliser cet appareil uniquement pour l’usage auquel il est destiné.
20. Ne pas verser des liquides autres que de l’eau et la solution de détartrage précisée dans ce manuel dans le réservoir d’eau.
21. Protéger l’appareil de l’humidité et du gel.
22. Ne pas ouvrir le couvercle de la cafetière pendant la production de café : cela peut entraîner des blessures.
23. Pour usage domestique seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l’entretien normal de l’appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel agréé de Krups uniquement. Visiter notre site Web www.krups.ca au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques d’incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l’appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de Krups uniquement.

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

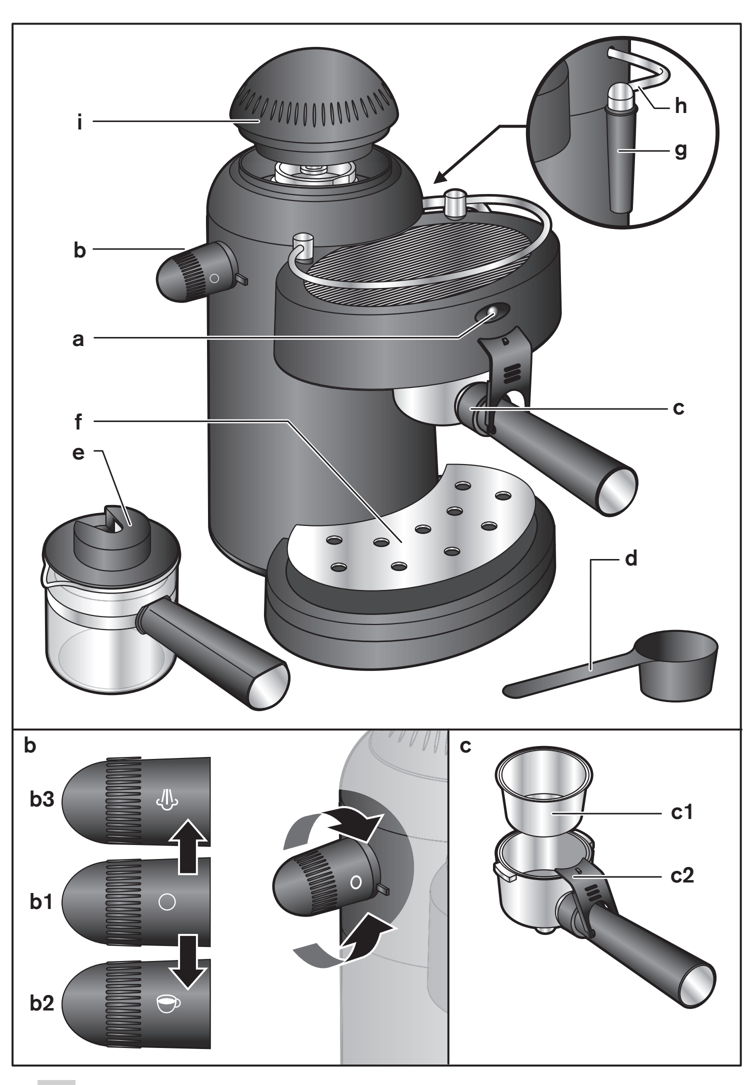
Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni avec l'appareil afin de réduire les risques de s'y emmêler ou de trébucher.

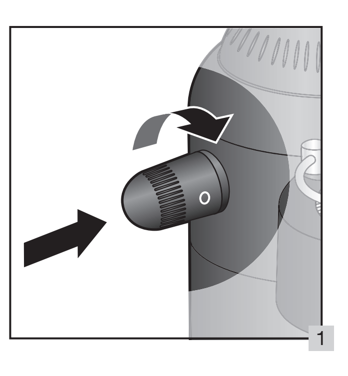
A. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.

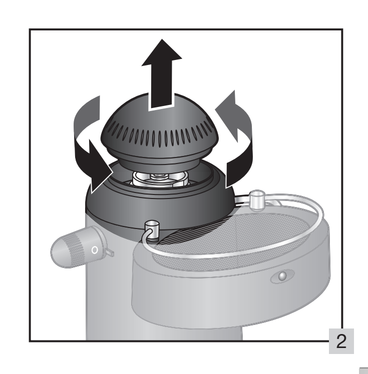
B. Si une rallonge est absolument nécessaire,
1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine;
2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

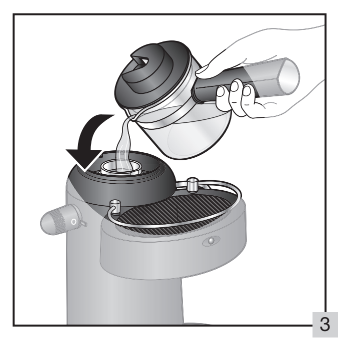
C. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

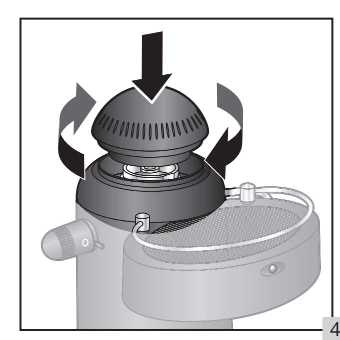
Dans le but d'améliorer ses produits, Krups se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.

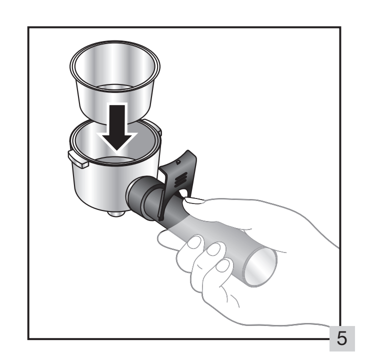

i
b
a
f
e
h
g
c
d
b
b3
b1
b2
c
c1
c2


1


2

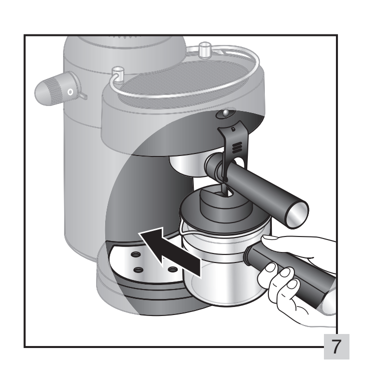

3

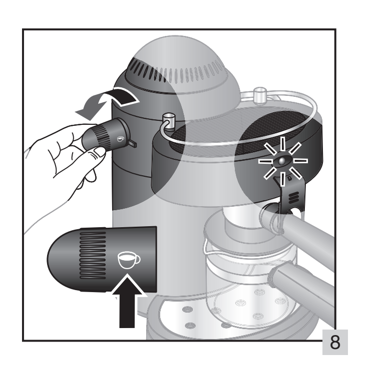

4

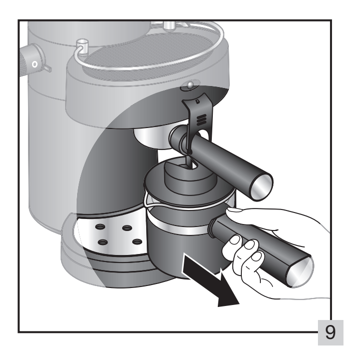

5

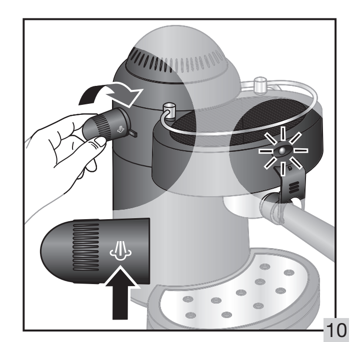

6

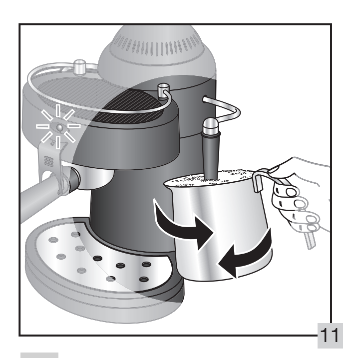
FRANÇAIS


7


8


9


10


11

DESCRIPTION

- **a** Voyant lumineux MARCHE / ARRÊT
- **b** Bouton sélecteur
  - **b1** Position Arrêt
  - **b2** Position Espresso pour préparer le café
  - **b3** Position Vapeur
- **c** Porte-filtre
  - **c1** Filtre amovible pour 1 à 4 tasses
  - **c2** Dispositif de verrouillage du filtre
- **d** Cuillère à mesurer
- **e** Carafe
- **f** Grille amovible du bac d'égouttage
- **g** Accessoire pour cappuccino
- **h** Buse à vapeur
- **i** Couvercle de chaudière pour réservoir d’eau

ESPRESSO AUTHENTIQUE

L’espresso est une boisson beaucoup plus riche et goûteuse qu’un café ordinaire. On le déguste généralement en petites quantités car il est très riche et c’est pourquoi il est habituellement servi dans de petites tasses de 1,5 à 2 onces.

Votre appareil, si utilisé correctement, vous donnera un espresso corsé, foncé et délicieux. Suivez tout simplement le mode d’emploi et utilisez du café frais, bien torréfié et pré-moulu.

Préparer un espresso ou un cappuccino n’est pas la même chose que préparer un café filtre. La principale différence est que l’eau est d’abord portée à ébullition puis est ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie qu’une machine à espresso fonctionne sous pression et requiert une attention particulière.



ATTENTION - PRESSION
N'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière (i) et n'enlevez jamais le porte-filtre (c) pendant que votre appareil est en en position « Marche » ou aussi longtemps qu'il y a de la pression dans la chaudière.

Pour vérifier la pression :

Mettez le bouton sélecteur (b) en position « Arrêt ». **Fig. 1.**

Tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3) Fig. 10.** Si la vapeur s'échappe de la buse, la chaudière est encore sous pression. Fermez le bouton de vapeur et procédez selon les directives ci-dessous.

Prenez un récipient rempli d'eau froide et tenez-le sous la buse à vapeur, en vous assurant de l'insérer dans le récipient. Puis, tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**. Laissez-le en position « Vapeur » jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe de la buse. Ensuite, tournez le bouton sélecteur **(b)** en position « Arrêt ».

Vous pouvez maintenant enlever le couvercle de la chaudière et le porte-filtre.

ATTENTION - CHAUD
Ne touchez pas au couvercle de la chaudière (i) durant le fonctionnement. Avant de l'enlever, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 2 à 3 minutes.
Évacuez la pression. (Voir ATTENTION – PRESSION)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Important! Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, ou après ne pas l'avoir utilisé pendant un bon moment, rincez-le tel qu'indiqué ci-dessous.

Assurez-vous que l'appareil est débranché.

Dévissez le couvercle de la chaudière. **Fig. 2.**

Versez 8 oz (240 ml) d'eau froide dans le réservoir d'eau. N'utilisez pas d'eau tiède ou chaude. **Fig. 3.**

Vissez fermement le couvercle de la chaudière. **Fig. 4.**

Mettez le filtre (sans café) dans le porte-filtre et faites-le pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place. **Fig. 5.**

Insérez le porte-filtre dans l’appareil. Tournez-le de gauche à droite pour le verrouiller en place. **Fig. 6.**

Placez la carafe ou une tasse sous le porte-filtre. Branchez l’appareil. **Fig. 7.**

Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » **(b2)**. **Fig. 8.**

Le voyant lumineux Marche/Arrêt s’allume.

Après quelques minutes, l’eau boue et l’eau chaude commence à s’égoutter. Lorsque la carafe ou la tasse est à moitié pleine, mettez le bouton sélecteur en position « Arrêt » **(b1)**.

Placez une tasse sous la buse à vapeur et tournez le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**. Lorsqu’il n’y a plus de vapeur, mettez en position « Arrêt » **(b1)**.

N’enlevez jamais le porte-filtre et n’ouvrez jamais le couvercle de la chaudière sans avoir évacué la pression restante dans l’appareil. **(Voir ATTENTION – PRESSION).**

PRÉPARER UN ESPRESSO

Assurez-vous que l’appareil est débranché et qu’il n’y a pas de pression. (Voir ATTENTION – PRESSION).

Dévissez le couvercle de la chaudière **Fig. 2.** Mesurez la quantité d’eau dont vous avez besoin et versez-la dans le réservoir d’eau. Par exemple : une tasse à espresso (petite tasse pour café corsé) = 1 à 2 oz (25 à 50 ml). Une tasse ordinaire (pour du café plus doux) = 3 à 4 oz (75 à 100 ml). Il est possible de préparer jusqu’à 4 tasses à espresso ou 2 tasses ordinaires en même temps, sans devoir ajouter de l’eau dans le réservoir.

Versez l’eau dans le réservoir. **Fig. 3.**

Vissez le couvercle de la chaudière. **Fig. 4.** Branchez l’appareil.

Mettez le filtre dans le porte-filtre et faites-le pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place. **Fig. 5.**

Mettez le café dans le filtre en utilisant la cuillère à mesurer. Une cuillère à mesurer pleine est la quantité requise pour un espresso. Utilisez un pilon ou le dos de la cuillère pour tasser le café. Enlevez l'excès de café sur le pourtour du porte-filtre.

ATTENTION ! Ne tassez pas trop le café et ne remplissez pas trop le filtre.

Mettez le porte-filtre dans l'appareil en le tournant de gauche à droite pour le verrouiller en place. **Fig. 6.**

Placez une carafe ou une tasse sous le porte-filtre. **Fig. 7.**

Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » **(b2)**. **Fig. 8.**

Le voyant lumineux Marche/Arrêt s'allume. Après 3 ou 4 minutes, le café commence à s'égoutter. Attendez que le café ait fini de s'égoutter avant d'enlever la tasse ou la carafe, puis tournez le bouton sélecteur en position « Arrêt » **(b1)**. **Fig. 9.**

ATTENTION ! Nous vous recommandons de ne pas éteindre l'appareil avant que le cycle ne soit complètement terminé. À la fin du cycle, la vapeur assèche les grains de café, produisant ainsi un disque plus sec et facile à enlever. N'enlevez jamais le porte-filtre et n'ouvrez jamais le réservoir d'eau sans avoir évacué la pression restante dans l'appareil. (Voir ATTENTION – PRESSION). Une fois la pression évacuée, le porte-filtre peut être enlevé. Pour vider le porte-filtre, renversez-le et secouez-le pour faire tomber le marc de café.

PRÉPARER UN CAPPUCCINO

Suivez les directives pour « Préparer un espresso » mais ajoutez 2 oz (50 ml) d'eau aux quantités indiquées.

Un cappuccino authentique est préparé en utilisant 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chauffé à la vapeur et 1/3 de lait moussé. **Nous recommandons de mousser le lait avant de faire le café.**

Versez de 4 à 6 oz (100 à 150 ml) de lait frais et froid dans un petit récipient. N'utilisez pas un récipient lavé à l'eau chaude et encore chaud. Le récipient doit pouvoir entrer sous la buse à cappuccino. Nous recommandons d'utiliser du lait 1 % ou 2 % pour une mousse ferme et épaisse. Utilisez du lait entier si vous préférez une mousse crémeuse.

Mettez le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**. **Fig. 10.**

Lorsque la vapeur commence à s'échapper de la buse, plongez-la dans le récipient de lait et faites des mouvements circulaires de haut en bas pour faire mousser le lait. Il est important que l'extrémité de la buse ne touche pas le fond du récipient. **Fig. 11.**

Une fois le lait moussé, mettez une tasse sous le porte-filtre. Mettez le bouton sélecteur en position « Espresso » **(b2)**. **Fig. 8.**

Lorsque le café a fini de s'égoutter, ajoutez le lait moussé à l'aide d'une cuillère pour finir le cappuccino. N'enlevez jamais le porte-filtre et n'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière sans avoir évacué la pression restante. **(Voir ATTENTION – PRESSION).**

ATTENTION ! Buse à vapeur bouchée :

Des résidus de lait s'accumulent à l'extrémité de la buse à vapeur après avoir moussé le lait. Pour éviter l'obstruction, une fois l'appareil refroidi, enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino pour en faciliter le nettoyage. Suivez les directives « Nettoyer la buse à vapeur » telles que décrites dans la section « Nettoyer la buse à cappuccino ».

N'oubliez pas de remettre la gaine de plastique et de revisser fermement la buse en place.

PRÉPARER UN CAFÉ AU LAIT

Suivez les directives pour « Préparer un cappuccino » avec les proportions suivantes : 2/3 de lait moussé, 1/3 d'espresso et, si vous le désirez, 2 cuillères de mousse de lait sur le dessus.

FAIRE DE LA VAPEUR SANS PRÉPARER UN ESPRESSO

La vapeur est utilisée pour mousser le lait et aussi pour réchauffer l'eau (thé, breuvages chauds).

Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il n'y a pas de pression restante. **(Voir ATTENTION – PRESSION).**

Mesurez une petite quantité d'eau et versez-la dans le réservoir. Par exemple : 2 oz (50 ml) de liquide pour chauffer 4 oz (100 ml) de liquide.

Important : Pour une efficacité maximale, évitez de mettre plus de 4 oz (100 ml) d'eau dans le réservoir.

Vissez fermement le couvercle de la chaudière. **Fig. 4.** Branchez l'appareil. Plongez la buse à vapeur dans le liquide à chauffer.

Mettez le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**. **Fig. 10.**

Le voyant lumineux Marche/Arrêt s'allume. La vapeur est produite après 2 à 3 minutes de préchauffage. Une fois le liquide chaud, mettez le bouton sélecteur en position « Arrêt » **(b1)** et débranchez l'appareil.

Si vous n'avez pas eu besoin de toute l'eau pour la vapeur, procédez comme suit :

Éteignez l'appareil. Évacuez toute la vapeur restante en mettant un autre récipient sous la buse à vapeur et en tournant le bouton en position « Vapeur » **(b3)**.

ATTENTION ! Ne tournez pas le bouton sélecteur en position « Arrêt » (b1) avant que toute la vapeur ne soit entièrement évacuée. (Voir ATTENTION – PRESSION).

ATTENTION ! La gaine de plastique de la buse à cappuccino (g) a 2 petits trous sur le haut qui permettent d'injecter l'air dans le lait. Si ces trous sont obstrués, le lait ne moussera pas correctement. N'immergez pas la buse au niveau de ces trous car le lait risque alors de les obstruer.

ATTENTION ! Immédiatement après utilisation, lavez la buse à vapeur avec une éponge humide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Essuyez occasionnellement l’extérieur de l’appareil avec un linge humide. Lavez régulièrement le plateau d’égouttage et sa grille.

N’utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants à base d’alcool ou abrasifs.

Lavez régulièrement la grille de la tête de percolation à travers laquelle l’eau chaude passe avec une éponge humide. Important : n’utilisez jamais de savon ou d’autres agents de nettoyage pour la nettoyer car ils altèreront le goût des boissons.

NETTOYER LA BUSE À CAPPUCCINO

Nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous la plongez dans du lait, sinon l’intérieur de la buse se bouche et les dépôts de lait sèchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer.

En cas d’obstruction, enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino **(g)** une fois que l’appareil est refroidi, puis dévissez l’extrémité de la buse à vapeur.

Enlevez toutes les particules de lait en utilisant une aiguille à coudre et rincez sous l’eau courante.

Replacez l’extrémité de la buse en vous assurant de la visser fermement. Essuyez l’extérieur de la buse avec un linge humide. La gaine de plastique de la buse à cappuccino doit être rincée à l’eau chaude. Si les petits orifices qui servent à aspirer l’air sont bouchés, ils peuvent être débouchés avec une petite aiguille.

ATTENTION ! N’essayez pas d’ouvrir ou de démonter le corps de l’appareil.

DÉTARTRAGE DE L'APPAREIL CÔTÉ ESPRESSO

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

À cause de l'acidité de la solution nettoyante, nous recommandons de protéger les surfaces de travail et l'évier lors du processus de détartrage, spécialement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isolez votre appareil avec un linge à vaisselle, une nappe ou un plateau dont vous n'aurez pas besoin. La machine à espresso doit être détartrée régulièrement. La fréquence dépend de la dureté de votre eau et du nombre de fois que vous utilisez la machine.

Avant le détartrage, il **faut** d'abord dévisser la grille de la tête de percolation.

1. Enlevez le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation.
2. Enlevez la gaine de plastique de la buse à cappuccino **(g)**.

Il est recommandé d'utiliser la solution de détartrage n° F054 de KRUPS disponible chez les détaillants Krups et les centres de service agréés, ou en communiquant avec le service à la clientèle de votre région.

3. Faites dissoudre un paquet de solution de détartrage KRUPS dans 10 oz (300 ml) d'eau tiède et versez-la dans la chaudière, puis revissez le couvercle. Mettez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur. (**Remarque :** ne verrouillez pas le porte-filtre **(c)** durant le détartrage).
4. Tournez le sélecteur en position vapeur et mettez l'appareil en marche. Laissez la solution de détartrage s'écouler de la sortie à espresso et de la buse à vapeur.
5. Après chaque cycle, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Répétez cette opération une seconde fois.

Par la suite, laissez 2 réservoirs d'eau claire passer à travers le système. Éteignez l'appareil, laisser l'appareil refroidir. Replacez la grille de la tête de percolation et remettez en place la gaine de plastique de la buse à cappuccino.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes probables	Solutions
Espresso		
Le café s'égoutte trop lentement.	Mouture trop fine.	Utiliser une mouture plus grossière.
	Filtre bouché.	Le nettoyer avec une brosse.
	Grille de passage de l'eau obstruée.	Laver l'appareil refroidi.
	Présence de tartre.	Détartrer l'appareil.
Le café s'écoule trop lentement.	Porte-filtre ou filtre sale.	Les nettoyer à l'eau chaude.
	Grains de café trop fins.	Utiliser des grains de café plus grossiers.
Le café ne coule pas.	Bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**.	Mettre le bouton sélecteur en position « Espresso » **(b2)**.
L'espresso coule sur les côtés du porte-filtre.	Porte-filtre obstrué.	Enlever tout excès de café moulu.
	Porte-filtre mal positionné.	Le remettre en place et le verrouiller.
Le café a mauvais goût.	Rinçage insuffisant.	Suivre les directives de rinçage.
Vapeur		
L'eau coule du porte-filtre.	Bouton sélecteur en position « Espresso » **(b2)**.	Mettre le bouton sélecteur en position « Vapeur » **(b3)**.

FRANÇAIS

Problèmes	Causes probables	Solutions
Il y a peu ou pas de vapeur en position « Vapeur ».	Bouton sélecteur vapeur ouvert trop tôt.	Refermer le bouton vapeur pendant 2 minutes.
La buse à vapeur ne mousse pas le lait.	Buse à vapeur bouchée.	Rincer la buse à vapeur.
	Lait entier utilisé.	Utiliser du lait 1 ou 2%.
	Lait pas assez frais ou froid.	Toujours utiliser du lait très frais et froid.
	Récipient de forme inadéquate.	Utiliser un récipient avec un petit diamètre de goulot (petite cruche).

GARANTIE KRUPS*

 : www.krups.com

Dans le cadre de notre ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Krups, un produit de rem-

placement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de Krups dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions
La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier recommandé (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups (www.krups.com) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.
Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.
Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces de pièces d'usure, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.
La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
b) La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi
d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs
Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires
Les accessoires, pièces d'usure et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de Krups / www.krups.com.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir ciertas instrucciones de seguridad para reducir el riesgo de choque eléctrico, fuego o daño a la persona que lo utiliza:

1. Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato y consérvelo: una utilización no conforme liberaría a Krups de toda responsabilidad.
2. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica.
3. No ponga el aparato sobre una superficie caliente como una placa eléctrica y tampoco lo utilice cerca de una flama.
4. Retire inmediatamente la cafetera de la toma de corriente si observa cualquier anomalía durante el funcionamiento.
5. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
6. No deje el cable de alimentación colgar del borde de una mesa ni de una superficie de trabajo.
7. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.

8. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. No deje su mano o el cable de alimentación sobre las partes metálicas del aparato.
10. Nunca sumerja el aparato , el cable ni la toma eléctrica en agua ni en cualquier otro líquido.
11. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgar el cable.
12. No utilice el aparato si el cable de alimentación el enchufe, o la clavija están dañados, no utilizar el aparato para evitar todo peligro, hacer reemplazar obligatoriamente el cable de alimentación por un centro autorizado Krups.
13. Remítase siempre a las instrucciones para descalcificar el aparato.
14. Proteja el aparato de la humedad y del frío.
15. No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido un daño. En tal caso, se aconseja hacer examinar el aparato por un centro de servicio autorizado Krups.
16. A excepción de la limpieza y la descalcificación según los procedimientos del modo de empleo del aparato, toda intervención en el aparato debe efectuarse por un centro de servicio autorizado Krups.
17. Para su seguridad, utilice para su aparato sólo accesorios y refacciones aprobados por Krups.
18. Todo error de conexión anula la garantía.
19. Desconecte el aparato tan pronto deja de utilizarlo durante un periodo largo o cuando lo limpia.
20. Todos los aparatos se someten a un severo control de calidad. Se realizan pruebas de uso con aparatos tomados al azar, lo que explica eventuales restos de uso.

21. No se aconseja utilizar tomas múltiples y/o extensiones.
22. No ponga agua en el depósito para café en granos y /o bajo la rejilla de mantenimiento.
23. Preste atención a la orientación de la boquilla de vapor para evitar cualquier riesgo de quemadura.
24. No abra la tapa de la cafetera de filtro durante la producción de café : se pueden producir quemaduras.
25. La garantía pierde su validez en caso de falta de descalcificación, de limpieza o de mantenimiento constante o por la presencia de cuerpos extraños en el molino.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

¡ATENCIÓN!

Este aparato es solamente para uso doméstico. Cualquier servicio salvo limpieza y mantenimiento debe realizarse por un centro de servicio autorizado Krups. Visite nuestra página de internet en: www.krupsusa.com en EUA, www.krups.ca en Canadá ó www.krups.com.mx en México. También puede contactar a su centro de servicio más cercano. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no desarme el aparato.

Las reparaciones deberán realizarse por un centro de Servicio Autorizado Krups.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Un cable de energía corto es provisto para evitar los riesgos de quedarse enredado o tropezar que se tendrían con un cable más largo.

A. No se recomienda el uso de extensiones para este aparato.
B. Si es absolutamente necesario el uso de una extensión:
  1) El rango de tensión de la extensión debe ser el mismo rango de tensión del aparato;
  2) El cable no debe colgar sobre la mesa o superficie para evitar que sea jalado accidentalmente.
C. Este aparato tiene un contacto polarizado (una pata es más ancha). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija esta diseñada para una toma de corriente polarizada. Si la clavija no entra en el contacto, volteé la clavija. En caso de que no entre, llame a un electricista. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.

Krups se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en función de mejorarlo.

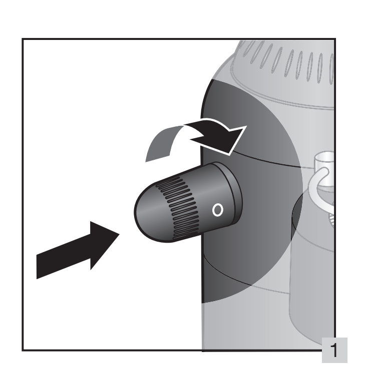
DATOS TECNICOS	
Tensión/Frecuencia	120V AC / 60Hz
Potencia	750W

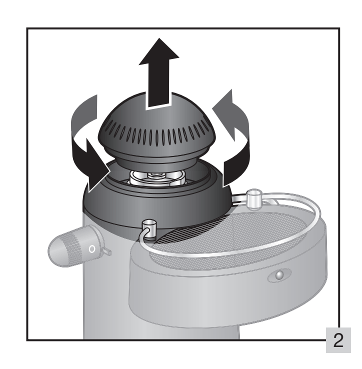
i
h
g
b
a
c
f
e
d

b
b3
b1
b2

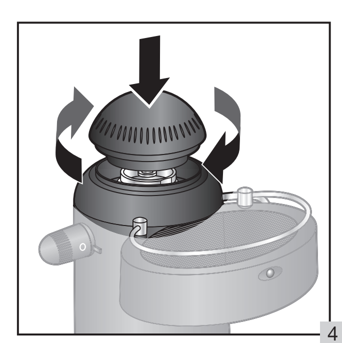
c
c1
c2

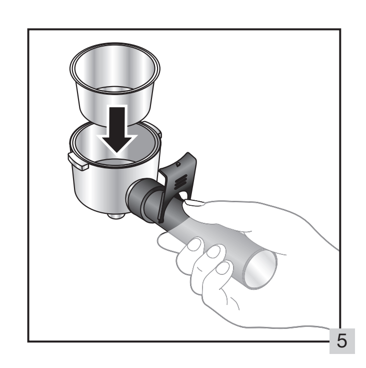



1

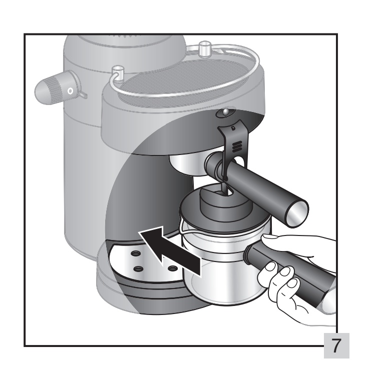

2


3

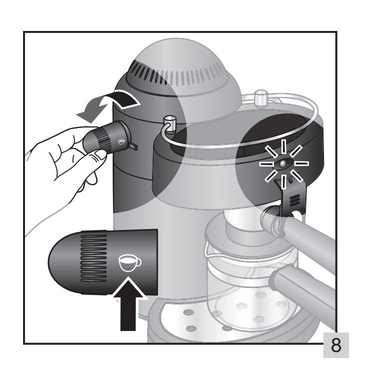

4


5

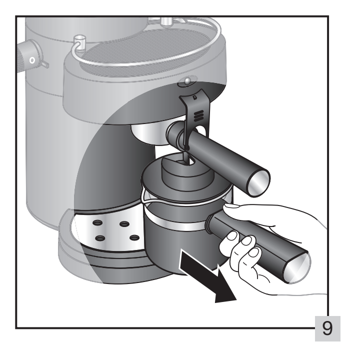

6



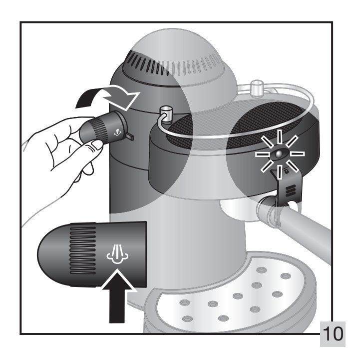
7



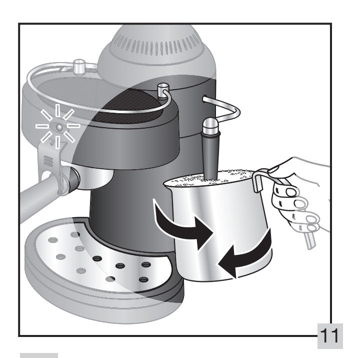
8



9



10



11



DESCRIPCIÓN

- **a** Piloto luminoso ON/OFF
- **b** Posiciones del botón selector
  - **b1** Apagado
  - **b2** Preparar el café
  - **b3** Vapor caliente
- **c** Portafiltros
  - **c1** Filtro removible para 1 a 4 tazas
  - **c2** Bloqueo para retirar los posos del café
- **d** Cuchara medidora
- **e** Jarra
- **f** Bandeja de goteo removible
- **g** Accesorio para cappuccinos
- **h** Boquilla de vapor
- **i** Tapa para el depósito de agua

AUTÉNTICO CAFÉ ESPRESSO

El café espresso es una infusión mucho más intensa y fuerte que el café normal. La mayoría de la gente reconoce que lo saborea en pequeñas cantidades debido a su intensidad, por esa razón el espresso suele servirse en pequeñas medias tazas (60 a 75 ml).

Este aparato, utilizado correctamente, elaborará un espresso intenso, oscuro y delicioso. Siga exactamente las instrucciones y utilice café recién molido, fresco y bien tostado.

La preparación de un espresso o de un cappuccino es diferente de la elaboración de un café normal. Una diferencia importante es que el agua empezará a hervir y luego será forzada a pasar a través del café molido. Esto significa que una cafetera de espresso funciona bajo presión y, por lo tanto, necesita una atención especial.

PRECAUCIÓN – PRESIÓN
No abra nunca la tapa del depósito de agua (i) ni retire el portafiltros (c) estando el aparato encendido «ON» ni mientras haya presión en el depósito de agua.

Para comprobar si hay presión::

Lleve el botón selector **(b)** a la posición "OFF". **Fig. 1.**

Gire el botón selector en posición vapor **(b3) Fig. 10.** Si sale vapor por la boquilla, eso significa que el depósito de agua está aún bajo presión. Cierre el botón del vapor y siga las instrucciones que vienen a continuación.

Tome una jarra con agua fría y manténgala por debajo de la boquilla de vapor, con la boquilla introducida dentro de la jarra. Después gire el botón selector en posición vapor **(b3)**. Deje abierto el botón de liberación de vapor hasta que deje de salir vapor por la boquilla. Cuando ya no salga vapor por la boquilla, lleve el botón selector (b) a la posición "OFF".

Ahora puede quitar la tapa del depósito de agua y el portafiltros.

PRECAUCIÓN – CALIENTE
No toque la tapa del depósito de agua (i) mientras el aparato está en funcionamiento. Antes de quitar la tapa del depósito de agua apague el aparato y déjenlo enfriar durante al menos 1 o 2 minutos. Libere la presión (vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).

ANTES DEL PRIMER USO

¡Importante! Antes de usar este aparato por primera vez, o después de no haberlo usado durante un tiempo prolongado, debe lavar el aparato como se indica a continuación.

A Compruebe que el aparato está desconectado.

Desenrosque la tapa del depósito de agua. **Fig. 2.**

Vierta unos 240 ml de agua fría «no utilicen agua templada ni caliente» en el depósito de agua. **Fig. 3.**

Apriete fuertemente la tapa del depósito de agua. **Fig. 4.**

Coloque el filtro (sin café) en el portafiltros y gire el filtro en el portafiltros para asegurarlo. **Fig. 5.**

Coloque el portafiltros en el aparato. Gírelo con fuerza de izquierda a derecha para colocarlo en la posición de bloqueo. **Fig. 6.**

Coloque la jarra o una taza debajo del portafiltros. Conecte el aparato. **Fig. 7.**

Accione el botón selector a la posición “Café”. **(b2)**. **Fig. 8.**

El piloto luminoso ON/OFF se encenderá.

Unos minutos después, el agua hervirá y empezará a gotear agua caliente. Cuando el recipiente o taza esté lleno hasta la mitad, accione el botón selector a la posición “Off” **(b1)**.

Coloque una taza bajo la boquilla de vapor y accionen el botón selector a la posición “Vapor” **(b3)**. Cuando ya no salga más vapor, accione el selector a la posición “Off”**(b1)**.

No quite nunca el portafiltros ni abra la tapa del depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente en el aparato **(vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).**

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ ESPRESSO

Compruebe que el aparato está desconectado y que no hay presión en su interior. (vea PRECAUCIÓN - PRESIÓN).

Desenrosque la tapa del depósito de agua **Fig. 2.** Mida la cantidad correcta de agua que necesita y viértala en el depósito de agua. Por ejemplo: una taza para café espresso (taza pequeña para un café fuerte) = 25 a 50 ml. Una taza de tamaño normal (para un café más suave) = 75 a 100 ml. Se puede preparar hasta 4 tazas de café expreso o 2 tazas normales en una sola vez, sin tener que añadir agua al depósito.

Vierta el agua en el depósito. **Fig. 3.**

Enrosque completamente la tapa. **Fig. 4.** Conecte el aparato.

Coloque el filtro en el portafiltros y gire el filtro en el portafiltros para asegurarlo. **Fig. 5.**

Coloque el café molido en el portafiltros con la cuchara medidora. 1 cucharada llena es la cantidad necesaria para preparar 1 café espresso. Retire el sobrante de café por el borde del portafiltros.

¡ATENCIÓN! Evite compactar demasiado el café.

Coloque el portafiltros en el aparato girándolo de izquierda a derecha y bloqueándolo firmemente en su lugar. **Fig. 6.**

Coloque una taza o la jarra debajo del portafiltros. **Fig. 7.**

Gire el botón selector a la posición “Café” **(b2)**. **Fig. 8.**

El piloto luminoso ON/OFF se encenderá. 3 o 4 minutos después como máximo, el café empezará a gotear. Espere hasta que el café haya dejado de salir antes de retirar la taza o la jarra y luego gire el botón selector a la posición “Off”. **(b1)**. **Fig. 9.**

¡ATENCIÓN! Les aconsejamos que no apague el aparato antes de que el ciclo de preparación del café haya finalizado completamente. Al finalizar el ciclo, el vapor secará los posos del café produciendo así una pastilla seca fácil de retirar.

No retire nunca el portafiltros ni abra el depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente en el aparato (vea PRECAUCIÓN – PRESIÓN).

Una vez liberada toda la presión en el aparato, se puede retirar el portafiltros. Para quitar los posos del café, volteé el portafiltros y sacúdalo para que los residuos del café se desprendan y caigan.

PREPARACIÓN DE UN CAPPUCCINO

Siga las instrucciones para “Preparación de un café espresso” pero añadiendo 50 ml de agua a los volúmenes indicados.

Un capuchino auténtico se prepara utilizando 1/3 de café expreso, 1/3 de leche hervida al vapor y 1/3 de leche con

espuma. **Recomendamos espumar la leche antes de preparar el café.**

Vierta 120 a 180 ml de leche fresca fría en una jarra pequeña. No utilice una jarra lavada con agua caliente o que aún esté templada. Coloque la jarra debajo de la boquilla para capuchinos. Utilice leche entera si desea conseguir una espuma cremosa.

Gire el botón selector a la posición “Vapor” **(b3)**. **Fig. 10.**

Cuando empiece a salir vapor por la boquilla, sumerja la boquilla en la jarra de leche y haga movimientos circulares subiendo y bajando para espumar la leche. **Fig. 11.**

Una vez que la leche está espumosa, coloque una taza debajo del portafiltros. Gire el botón selector a la posición “Café” **(b2)**. **Fig. 8.**

En cuanto haya terminado de salir el café, vierta la leche espumosa para terminar la preparación del cappuccino. No retire nunca el portafiltros ni abra la tapa del depósito de agua sin haber liberado antes la presión remanente **(vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).**

¡ATENCIÓN! Boquilla de vapor obstruida:

Los residuos de leche se acumulan en la punta de la boquilla de vapor después de espumar la leche. Para impedir que se obstruya, una vez que el aparato esté frío retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos para facilitar su limpieza. Luego siga las instrucciones de «Limpieza de la boquilla de vapor» que se describen en el capítulo «Limpieza de la boquilla para cappuccinos».

No se olvide de volver a colocar la punta de la boquilla y de apretarla fuertemente.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ LATTE

Sigan las instrucciones para la “Preparación de cappuccinos” con las siguientes proporciones: 2/3 de leche espumosa, 1/3 de café expreso, 2 cucharadas de espuma de leche encima.

VAPOR SIN HACER CAFÉ ESPRESSO

El vapor se utiliza para espumar la leche y también para calentar el agua (té, bebidas calientes).

Compruebe que el aparato está desconectado y que no existe presión en su interior. **(vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).**

Mida una pequeña cantidad de agua y colóquela en el depósito. Por ejemplo: 50 ml de líquido para calentar 100 ml.

Importante: Para obtener el máximo rendimiento, evite colocar más de 100 ml de agua en el depósito.

Enrosque completamente la tapa del depósito de agua **Fig. 4.**. Conecte el aparato. Sumerja la boquilla de vapor en el líquido a calentar.

Conecte el botón selector a la posición “Vapor” **(b3)**. **Fig. 10.**

El piloto luminoso ON/OFF se encenderá. El vapor se producirá tras 2 o 3 minutos de precalentamiento. En cuanto el líquido esté caliente, vuelva a girar el botón selector a la posición “Off” **(b1)** y desconecte el aparato.

Si no necesita toda el agua para producir vapor, hagan lo siguiente:

Apague el aparato. Libere la presión remanente del vapor en otro recipiente. Antes de volver a accionar el botón selector, llévenlo a la posición “Vapor” (b3) para eliminar todo el vapor, procurando colocar una taza debajo de la boquilla de vapor **(b3)**.

¡PRECAUCIÓN! No vuelva a girar el botón selector a la posición “Off” (b1) antes de haber liberado todo el vapor! (Vean PRECAUCIÓN - PRESIÓN).

¡ATENCIÓN! El capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos (g) tiene 2 agujeros finos en la parte superior que aspiran aire hacia la leche. Si estos agujeros se obstruyen, la leche no espumará correctamente. Por lo tanto, no sumerja la boquilla para capuchinos en la leche ni permita que la espuma alcance dichos agujeros.

¡ATENCIÓN! Inmediatamente después del uso, lave la boquilla del vapor con una esponja húmeda.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Pase un paño húmedo de vez en cuando por el exterior del aparato. La bandeja de goteo y la rejilla deben lavarse y secarse con frecuencia.

No utilice disolventes ni productos de limpieza abrasivos ni basados en alcohol.

Limpie con frecuencia con una esponja húmeda la rejilla por la que pasa el agua caliente.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA PARA CAPPUCCINOS

Limpie la boquilla de vapor después de cada inmersión en la leche, pues en caso contrario el interior de la boquilla terminará obstruyéndose y los residuos de leche en el exterior se endurecerán y dificultarán luego su retirada.

Si se produce la obstrucción, retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos **(g)** una vez que el aparato esté frío y luego desenrosque la punta de la boquilla de vapor.

Elimine todos los residuos de leche utilizando una aguja de coser y luego lávela bajo el grifo. Vuelva a colocar la punta de la boquilla asegurándose de enroscarla fuertemente. Limpie el exterior de la boquilla con un paño húmedo. El capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos tiene que lavarse con agua caliente. Si las pequeñas aberturas de aspiración están obstruidas, se pueden destapar con una aguja pequeña.

¡PRECAUCIÓN! No intente abrir ni desmontar el cuerpo principal del aparato.

DESCALCIFICACIÓN DE LA PARTE PARA CAFÉ ESPRESSO

La garantía no cubre una cafetera espresso estropeada o rota porque no ha sido descalcificada.

Debido a la acidez de la solución limpiadora, recomendamos proteger la superficie de trabajo y el fregadero, especialmente si son de mármol o piedra. Aísle el aparato con un paño de cocina, un mantel o una bandeja. La cafetera se debe descalcificar con frecuencia. La frecuencia dependerá de la dureza del agua utilizada y de las veces que se utilice la máquina de café espresso.

Antes de proceder a la descalcificación, primero **hay que** desenroscar el filtro situado en el cabezal de elaboración del café.

1. Retire toda la cal y residuos de café del filtro y del cabezal de preparación del café.
2. Retire el capuchón de plástico de la boquilla para cappuccinos **(g)**.
3. Disuelva un paquete de la solución descalcificante KRUPS en 300 ml de agua tibia y viértalo en el depósito del agua. Coloque un recipiente bajo el cabezal de preparación del café y otro bajo la boquilla de vapor.

   (**Nota:** No sujete el portafiltros durante la operación de descalcificación).
4. Abra la válvula de vapor y encienda el aparato. Deje que la solución desincrustante salga por la salida del café expreso y por la boquilla de vapor.
5. Después de cada ciclo de descalcificación, apague el aparato y deje que enfríe.
6. Vuelva a repetir esta operación.

Después de esto, haga correr por el sistema 2 depósitos llenos de agua limpia. Apague el aparato. Deje que el aparato se enfríe. Vuelva a colocar el filtro en el cabezal de preparación de café e introduzca el capuchón de plástico en la boquilla de vapor.

DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas probables	Soluciones
Café espresso		
El café sale muy lentamente.	Café molido demasiado fino.	Utilice café molido más grueso.
	Filtro obstruido.	Límpielo con un cepillo.
	Rejilla de paso del agua obstruida.	Limpie el aparato cuando esté frío.
	Presencia de costra.	Proceda a desin-crustar el aparato.
Posos en el café.	Portafiltros o filtro sucios.	Límpielos con agua caliente.
	Café molido demasiado fino.	Utilice café molido más grueso.
El café no sale.	Botón selector en la posición “Vapor” **(b3)**.	Gire el botón a la posición “Café” **(b2)**.
El café espresso se sale por los lados del portafiltros.	El portafiltros está obstruido.	Retire el exceso de café molido.
	Portafiltros mal colocado.	Vuelva a colocarlo y bloquéelo en su lugar.
Mal sabor.	Lavado insuficiente.	Siga las instrucciones de lavado.
Vapor		
El agua se sale del portafiltros.	Botón selector en la posición “Café” **(b2)**.	Accione el botón a la posición “Vapor” **(b3)**.
Poco o ningún vapor en la posi-ción “Vapor”.	Botón abierto demasiado pronto.	Cierre el botón “Vapor” durante 2 minutos.

ESPAÑOL

Problemas	Causas probables	Soluciones
La boquilla de vapor no hace espuma en la leche.	Boquilla de vapor obstruida.	Lave la boquilla de vapor.
	Se utilizó leche entera.	Utilice un 1 o 2% de leche.
	La leche no es lo bastante fresca o fría.	Utilice siempre leche muy fresca y fría.
	El recipiente no tiene la forma apropiada.	Utilice un recipiente con un cuello de poco diámetro (una jarra pequeña).

KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE



Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

Krups garantiza este producto por 2 años contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello.

A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y serà válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empacado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups (www.krups.com) o bien llamando al nùmero telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por Krups, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empacado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía Krups, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:



a) La duración de la garantía Krups es la correspondiente al país donde se utilice el producto, aún cuando la duración de la garantía donde haya sido comprado el producto dentro de los paìses listados, sea diferente.
b) La garantía Krups no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
c) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del pais de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
d) En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía Krups se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

Derechos establecidos por la ley al Consumidor
Esta garantía Krups, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener tambièn otros derechos legales los cuales varian de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

Informaciòn adicional
Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de Krups.

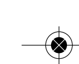
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		01800 1128325		800-526-5377



FECHA DE COMPRA:



CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe SEB MEXICANA S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		1-800 505 45 00		800-526-5377



www.krups.com

Ref. 8080011304

Réalisation : Espace Graphique